

Le titulaire d'un **CAP Pâtisserie** est souvent un artisan ou un artiste dont l'œuvre régale les papilles. Il prépare les pâtisseries, organise leur fabrication et gère les approvisionnements et les stocks. Il sait fabriquer des pâtes, crèmes, entremets ou viennoiseries et sait aussi décorer ses desserts. Il travaille souvent en équipe, comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Objectifs :

- Approvisionner et stocker les produits
- Organiser le travail selon des consignes données
- Réaliser des tours, petits fours, gâteaux de voyage, entremets et petits gâteaux
- Décorer et valoriser les pâtisseries élaborées
- Evaluer les coûts
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité qui s'appliquent en atelier

Qualités requises :

- Sens créatif et artistique innovant
- Minutie et attention
- Sens de l'organisation
- Bonne gestion du stress et bonne résistance physique
- Sens du contact clientèle
- Capacité à travailler en équipe

Matières enseignées :

Enseignement général	Coef.	Mode
Français Histoire-Géo-EMC	3	CCF
Mathématiques - Physique - Chimie	2	CCF
Education Physique et Sportive	1	CCF
Anglais LV1	1	CCF
Arts appliqués et culture artistique	Option	Ponctuel

Enseignement professionnel	Coef.	Mode
Tours, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage EP1	7	CCF
Entremets et petits gâteaux PSE	7	CCF
	1	CCF
Chef d'œuvre	1	CCF + oral

Bénéfices de l'Apprentissage :

Familiarisation avec le monde de l'entreprise et combinaison gagnante "théorie/mise en pratique"
Acquisition d'une maturité et d'une réelle expérience professionnelle favorisant l'employabilité
Diplôme délivré par l'Éducation Nationale et attestation de fin de formation à l'issue des 2 ans

Conditions d'admission :

- Pour un CAP en 1 an
 - Titulaire d'un CAP ou diplôme de niveau supérieur
 - Avoir moins de 30 ans
 - Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

- Pour un CAP en 2 ans

- Avoir entre 15 et 30 ans
- Obtenir le passage en CAP en fin de troisième
- Trouver un employeur dans le cadre du contrat d'apprentissage

Ouvert aux stagiaires de la formation continue.

Durée et organisation de la formation :

1 an ou 2 ans
400 heures par an
13 semaines par an en moyenne au CFA

Après le CAP Pâtisserie :

- CAP Boulanger (1 an)
- CAP Chocolatier-confiseur (1 an)
- CAP Glacier fabricant (1 an)
- MC Pâtisserie boulangère (1 an)
- MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées (1 an)
- Bac pro Boulanger-pâtissier (2 ans)
- BP Boulanger (2 ans)
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur (2 ans)
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur (2 ans)

Nos atouts :

- Savoir-faire avec 45 ans d'existence et de pratique de l'apprentissage
- Réseau d'entreprises locales
- Accompagnement à la recherche d'emploi

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS :
Formulaire à remplir en ligne sur
www.cfa-beaujolais.fr